

INTOLERANCIA A LA LACTOSA

INFORMACIÓN PARA EL PACIENTE

¿Qué es la intolerancia a la lactosa?

La lactosa es un azúcar presente en la leche de los mamíferos (vaca, cabra, oveja y mujer) que necesita la acción de una enzima, la lactasa, para absorberse en el intestino delgado.

Los pacientes con intolerancia a la lactosa presentan un déficit de lactasa por lo que la lactosa no se absorbe y tiene un efecto osmótico (atrae líquido) en el intestino lo que produce una serie de síntomas digestivos.

La intolerancia a la lactosa también se conoce como déficit de disacaridasa, déficit de lactasa o intolerancia a la leche.

¿Qué síntomas produce?

Los pacientes intolerantes a la lactosa presentan los siguientes síntomas tras la ingesta de lactosa:

- Diarrea (heces flotantes)
- Dolor abdominal (cólico)
- Gases abdominales y flatulencia
- Náuseas y vómitos
- Defecación explosiva

¿A qué población afecta?

La intolerancia a la lactosa es un problema frecuente en adultos y suele manifestarse a partir de la adolescencia.

Existen dos tipos de intolerancia a la lactosa:

- Intolerancia primaria o genética: es progresiva y permanente. Es más frecuente en población negra americana y orientales.
- Intolerancia secundaria: es más frecuente que la anterior, se produce una disminución transitoria de lactasa por un daño intestinal (infecciones intestinales, cirugía intestinal, antibióticos). Este tipo de intolerancia es transitorio y recuperable una vez se trata la lesión intestinal.

¿Significa esto que tengo alergia a la leche?

La intolerancia a la lactosa NO es una alergia.

La alergia a las proteínas de la leche de vaca es una enfermedad distinta, propia de la infancia, que se manifiesta con lesiones en la piel (urticaria), diarrea y vómitos, y en ocasiones reacciones alérgicas graves (anafilaxia), tras la ingesta de leche.



¿Cómo se trata?

La clave del tratamiento es evitar la ingesta de lactosa.

En la siguiente tabla se indican los alimentos que pueden contener lactosa. Habitualmente los yogures se toleran bien porque contienen lactasa de las bacterias. En muchos casos se toleran bien cantidades pequeñas de lactosa, por lo que basta con disminuir la cantidad ingerida del alimento.

Tabla orientativa de productos que contienen o pueden contener lactosa		
No se debe comer		Ingredientes a evitar
(alimentos a evitar)	Bollería	Lactosa
Leche vaca	Donuts, Crepes, Bollos	Lactitol
Batido de leche	Bizcochos, galletas	Trazas de leche
Quesos	Tostadas	Suero
Mascarpone	Precocinados	Suero de leche
Quark	Cereales enriquecidos	Suero en polvo
Feta	Nata	Suero lácteo
Crema de leche	Aderezo de ensaladas y	Cuajo
Postres lácteos	mayonesas	Cuajada
Margarina y mantequilla	Sorbetes	Caseína
Helados	Tartas	Caseinato
Salsa bechamel	Yogures	Caseinato de calcio
	Batidos, ponches,	Caseinato de sodio
Purés y sopas	malteados	Caseinato potásico
Pan y pasteles	Chocolate con leche	Caseinato magnésico
Quesos frescos y	Rebozados	Proteínas de leche
fermentados	Sucedáneos de chocolate	Grasas de leche
Fiambres y embutidos	Sopas instantáneas	Lactoalbúmina
Pasteles y frituras de	Bebidas espirituosas	Lactoglobulina
carne	Sidra y vino	
Huevos guisados con		Pueden contener una pequeña
leche		proporción de lactosa
Sucedáneos de huevos en		(comprobar composición)
batidos		Medicamentos
Flanes		Complejos vitamínicos
Puré de patatas		Dentífricos
Crema o puré		

^{**}El ácido láctico y los lactatos pueden ser consumidos. (Tabla modificada de www.lactosa.org)

La leche es un alimento rico en calcio, por tanto, los pacientes intolerantes a la lactosa deben aumentar la ingesta de otros alimentos ricos en calcio como pescado (sardinas, salmón, bacalao), frutos secos, soja, marisco, verduras (col, espinacas, acelgas, puerro), frutas secas (higos, dátiles, pasas) y legumbres.